

备案号：224647S-2018

有效期至：2022年01月24日

Q/CCMN

长春美能生物工程有限责任公司企业标准

Q/CCMN0028S-2018

玉米肽压片糖果

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/CCMN0028S-2018
备案号	224647S-2018
有效期限	2019年01月25日至2022年01月24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-11-22 发布

2018-11-22 实施

长春美能生物工程有限责任公司 发布

玉米肽压片糖果

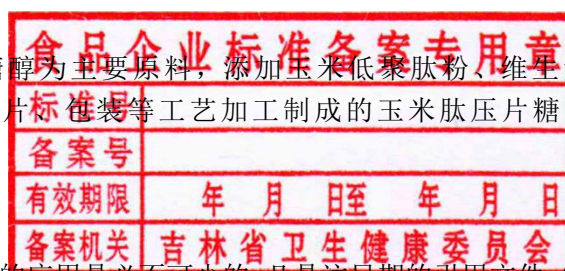
1 范围

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加玉米低聚肽粉、维生素 C、微晶纤维素，经配料、粉碎、制粒、总混、压片、包装等工艺加工制成的玉米肽压片糖果。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适应于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.24	食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9678.1	糖果卫生标准
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17399	食品安全国家标准 糖果
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
SB/T 10347	糖果 压片糖果
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 (2005)	《定量包装商品计量监督管理办法》



国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号 (2009) 《食品标识管理规定》
 卫生部公告 2010 年 第 15 号 新资源食品 玉米低聚肽粉

3 技术要求

3.1 原料要求

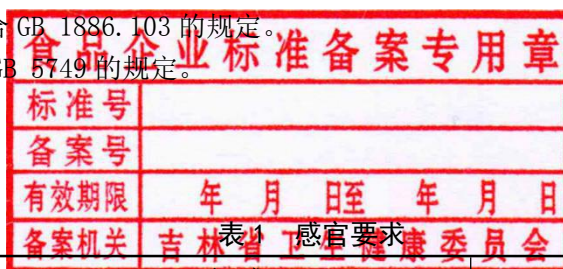
应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
 3.1.2 玉米低聚肽粉应符合卫生部公告 2010 年第 15 号的规定。
 3.1.3 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
 3.1.4 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
 3.1.5 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

项 目	要 求	检验方法
色泽	黄色或棕黄色	将样品置于清洁、干燥的白色器皿中，剥去所有包装材料，检查色泽、形态、滋味、气味和杂质。
组织形态	片状固体	
滋、气味	具有玉米肽固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	



3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重，%	≤ 5.0	SB/T 10347
肽含量（以干基计）%	≥ 60	GB/T 22492附录B执行

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，cfu/g ≤	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，cfu/g ≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法

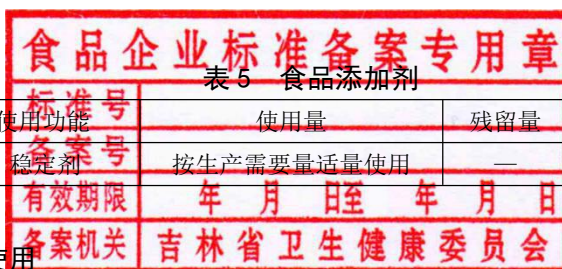
表4续 微生物限量

霉菌计数, cfu/g	≤	50			GB 4789.15
致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g (mL) 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100cfu/g	1000 cfu/g	GB 4789.10 第二法
注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.6 食品添加剂的使用

应符合表5的规定。

品种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
微晶纤维素	稳定剂	按生产需要量适量使用	—	GB 1886.103



3.7 食品营养强化剂的使用

应符合表6的规定。

表6 食品营养强化剂

品种	使用量	强化物质的含量	检验方法
维生素C	1000mg/kg-6000mg/kg	≥1000mg/kg	GB 14754

4 净含量

应符合国家质检总局令第75号(2005)的规定, 并按照JJF 1070规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括: 感官、净含量、干燥失重、灰分、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2) 原辅料质量出现大的波动时;
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

从每批产品中随机抽取不少于万分之五的样品，抽样量不小于 200g。样品分成 2 份，1 份检验，1 份留样备查。

6.5 判定规则

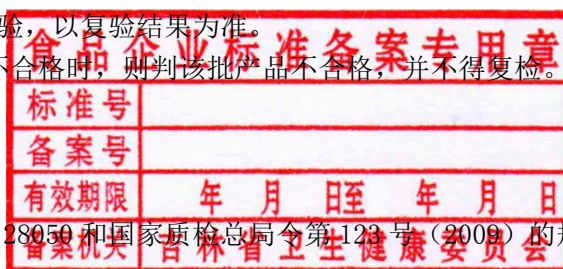
检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项(含 2 项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号(2009)的规定。



7.1 标签式样

食品名称：玉米肽压片糖果

配料表（原料）：木糖醇，玉米低聚肽粉，维生素 C，微晶纤维素

本品种玉米低聚肽粉含量为 5 克/100 克。

净含量/规格：300g/瓶（或按市场需求）

食用方法及食用量：

生产者的名称：长春美能生物工程有限责任公司；

地 址：吉林省榆树市环城工业集中区（榆陶公路 3 公里处）；

联系电话：

生产日期：见包装

保质期：36 个月

贮存条件：密闭，置阴凉干燥处；

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/CCMN0028S

其他需要标示的内容：玉米低聚肽粉食用量 \leq 4.5 克/天，婴幼儿不宜食用。

7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	1360 千焦 (kJ)	16%
蛋白质	65.0 克 (g)	108%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	15.0 克 (g)	5%
钠	10 毫克 (mg)	1%
维生素 C	100 毫克 (mg)	100%

8 包装

包装袋选用铝箔复合包装袋（AL），应符合GB/T28118-2011的规定。

销售包装符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志符合GB/T 191的规定。

9 保质期

在符合上述规定的贮运条件，包装完整、未经启封的情况下，本产品保质期为 36 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	_____
备案号	_____
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会